


Bereich: Verkauf	Seite 1 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
<b>Säntis Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 30.5.18	geprüft und freigegeben:		

**Produzent:** Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770  
**Kennzeichnung:** EAN-Code 6916  
**Artikelbezeichnung:** Die Kräuter der natürlichen Appenzeller Bergweiden verleihen dem Säntis Bergkäse seinen besonderen Geschmack und Charakter. Der Bergkäse!  
**Sachbezeichnung CH:** Schweizer Halbhartkäse, vollfett, thermisiert  
**Sachbezeichnung DE:** Schweizer Schnittkäse, vollfett, Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur  
**Alter bei Auslieferung an:** [ ] Käsehandel / Affinage 10 - 12 Wochen  
[ ] Detailhandel / Endverbraucher 10 – 18 Wochen  
**Produktbeschreibung:** Durchmesser: 30 cm  
Höhe: 8 – 9 cm  
Gewicht: 6.2 – 6.5 kg  
Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung  
Teig: elfenbeinfarbig, fein, schnittfähig, kernig  
Geschmack: reifes, abgerundetes Aroma (Typ Gruyere)  
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde  
\_ Reifung natürliche Rindenreifung  
\_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
\_ Coating nein  
**Verwendung:** Schnittkäse, Käseplatten, Apero, Käse- und Fonduemischungen




Nährwert pro 100g	100g	200g	*1	Zutaten	Allergene <sup>2</sup>
Energie, kJ	1590	3180	38%	Milch thermisiert (Kuh) Milchsäurebakterien Kochsalz (jod- u. fluorfrei) Labextrakt (tierischer Herkunft)	Kuhmilch
Energie, kcal	385	770	38%		
Fett	30 g	60 g	86%		
_davon gesättigt	18 g	36 g	180%		
Kohlenhydrate	0.5 g	1.0 g	0%		
_davon Zucker	0.0 g	0.0 g	0%		
Balaststoffe	0.0 g	0.0 g	0%		
Eiweiss	27 g	54 g	112%		
Kochsalz	1.4 g	2.8 g	50%		

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	372 - <b>379</b> - 383	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	473 - <b>486</b> - 506	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	529 - <b>543</b> - 557	540 – 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE /g	100	1000
koagulasepos. Staphylokokken	KBE / g	100	1000
Listeria monocytogenes	KBE/25g	.	nn
Salmonella spp	KBE/25g	.	nn

<sup>1</sup> Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>2</sup> Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 10 „Verordnung betreffend Information über Lebensmittel“ (LIV)

Bereich: Verkauf	Seite 2 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
<b>Säntis Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 30.5.18	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg		0.00025
Pestizide, usw.	--	es gilt die CH Gesetzgebung	

spezifische Zutateninformation		
Zutat	Typ	Zusatzstoffe
Kochsalz (NaCl)	Steinsalz, jod- u. fluorfrei	Antiklumpmittel, E536

Lagerung		
Lagerbedingungen		Haltbarkeit
ganzer Laib; aufgeschnitten	Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	2 Monate (mit Pflege) 1 Woche

Verpackung		
	Einheit	Wie
Käsehandel / Affinage Detailhandel / Endverbraucher	ganzer Laib	offen / lose verpackt je nach Kundenwunsch

Transport		
	°C	Bemerkungen
Käsehandel / Affinage Detailhandel / Endverbraucher	> 4 / < 15 < 8	gekühlt, Kondenswasserbildung vermeiden gekühlt

Rückverfolgbarkeit	
Warenlos	Kaseinmarke, Etiketle, Lieferschein

Wir bestätigen
<p>Unser Produkt erfüllt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz. Unser Produkt ist gem. Schweiz. Lebensmittelgesetzgebung nicht gentechnisch verändert. Es ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und frei von fremden nanoskaligen Bestandteilen. Wir produzieren ohne gentechnische Kulturen und Labstoffe. Die Analysen erfolgen extern durch ein akkreditiertes Laboratorium. Wir akzeptieren den Branchenkodex.</p>

unsere Q-Systeme:

die Zertifikate sind einsehbar auf [www.bergkaeserei.ch](http://www.bergkaeserei.ch)

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" type="checkbox"/> Culinarium		
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV, CH 5770	<input checked="" type="checkbox"/> QM Fromarte	<input checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" type="checkbox"/> Culinarium

Gais, .....

.....

A. Hinterberger